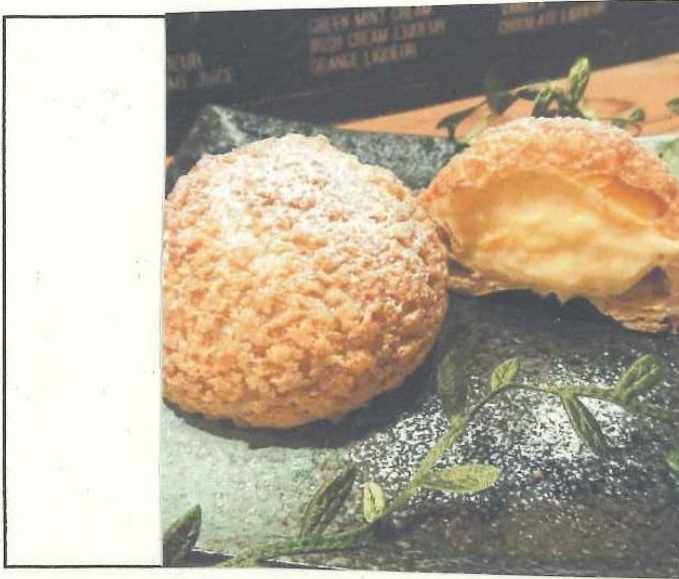


ジオトレイン企画

作品レシピ

「サクサクフッキーシュークリーム」

考案者 佐藤 琴美



使用している伊豆の食材
丹那牛乳
目出し子ニ
南箱根の厳選バター

<p>【材料】</p> <p>★フッキー生地</p> <ul style="list-style-type: none"> - 無塩バター 55g - 薄力粉 50g - グラニュー糖 40g - ざらめ 適量 <p>★シュー生地</p> <ul style="list-style-type: none"> - 無塩バター 45g - 水 90cc - 塩 ひとつまみ - 薄力粉 50g - 卵 約2玉 	<p>★アイプロマットクリーム</p> <ul style="list-style-type: none"> - 砂糖 (42g使用) - おやつマテ <p>★カスタードクリーム</p> <ul style="list-style-type: none"> - 卵黄 4玉 - グラニュー糖 75g - 牛乳 350cc - ユースターチ 30g - バニラビーンズ 香辛料 バニラエッセンス 白濁 - 無塩バター 10g - 生クリーム 150cc
<p>【作り方】</p> <p>★無塩バター・卵は常温においておく</p> <p>★薄力粉はふるっておく</p> <p>★卵黄は白身を分離しておく (シュー生地用 1〜2センチの口金 / アイプロマットクリーム用 5〜6センチの口金)</p> <p>★下粉にオーガニックスを混ぜておく</p> <p>★シュー生地を天秤に秤する前にオーガンを200℃に予熱</p> <p>★フッキー生地</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 柔らかなボールにバターと薄力粉を入れホイッパーでクリーム状にするまで混ぜる 2. グラニュー糖を加え、しっかり混ぜる 3. 薄力粉を加え、ゴム棒で持ちかえてツツツする 4. フッキー生地がまとまったら、ラップの上に乗せ、綿棒で厚さ3mm程度のざらめをしっかりと叩いて冷凍庫で冷やす。 (ラップ、生地、ラップの間に20センチ棒は必要とやりやすい) 	<p>★カスタードクリーム</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ボールに牛乳・ユースターチ・グラニュー糖を入れ、しっかり混ぜる 2. 卵黄を2割ずつ入れて混ぜる (バニラビーンズはレンジで加熱) 3. 2をレンジで鍋に入れ、中火にかいて木べらで混ぜる 4. お湯を沸かしてレンジをあげて混ぜ、フツフツと気泡が出てきたらレンジで加熱し、泡がなくなったら無塩バターを加えて溶かす 5. バットにラップをラップをカスタードの表面に密着させ、冷蔵庫で冷やす <p>★アイプロマットクリーム</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生クリームを泡立てる 2. 冷蔵庫に冷やしておいたカスタードを泡立て器で混ぜながら混ぜる (バニラエッセンスはレンジで加熱) 3. 2に1の生クリームを加えて混ぜる 4. 3を絞り袋に入れる

【作り方】

★シエー生地

1. 鍋にバター、水、塩を入れ中火でバターが完全に溶けきった後加熱
 2. 沸騰したら火を止めふる。おいて砂糖と米粉を一袋に投入。早く木べらで混ぜる
 3. まとまら火を再びかけ、鍋底に膜が出たら、シエー生地が鍋底から分離しはかぶる状態になったら火を止め、ボウルに移し出す
 4. 3に溶き卵を少しずつ投入その都度木べらでよく混ぜる。そして木べらで生地をすくい、垂らしてみたら生地が三角形になったら卵を投入するのを止める
～オーブンを200℃に予熱～
 5. シエー生地が温かいうちに絞り袋に入れ、直径4〜5センチの穴を指の先で描くように絞っていく。
そして生地（水の入った）を吹き飛ばす
 6. ワッフル生地を冷凍庫から取り出し、4〜5センチほどのセルクルで抜き、シエー生地の上に乗せる
 7. 200℃で10分焼く。オーブンを開けず。次に180℃に下げ7分焼く。そして焼きあがったらオーブンを開けず、15分間置いて予熱で乾燥させ、15分経ったら冷凍庫から取り出して冷ます
- ★仕上げ
シエーの裏に穴を空けて、クリームをたっぷり詰め込む。最後にお好みでアイシングをかける